

Rajma Masala

von Claude Martin

- 1 T (200g) getrocknete Kidneybohnen
- 4 Tomaten (ca. 300 g)
- Öl
- 1 Ceylon-Zimtstange
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Tomatenmark
- 2 Stück Ingwer (jeweils walnußgroß)
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Kurkumapulver (Gelbwurz)
- 1/2 TL Garam Masala (indische Gewürzmischung)
- 1 TL Korianderpulver
- Korianderblätter
- 1-2 Chili (optional)

- Bohnen über Nacht einweichen, etwa eine Stunde kochen.
- Zimtstange in heissem Öl ca. 30 Sekunden anrösten.
- Geschälte, fein gehackte Zwiebeln dazugeben und goldbraun anbraten.
- Geschälten und geschnittenen Ingwer (ein Stück) und Tomatenmark dazugeben.
- Gehackte Tomaten dazugeben und auf niedriger Hitze ca. 5 Minuten zugedeckt einkochen.
- Chili hacken, mit den Gewürzen einrühren und mit den Bohnen ca. 10 bis 15 Minuten zugedeckt weiterkochen.
- Restlichen Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden.
- Mit dem Ingwer und Korianderblättern garnieren und heiss servieren.



Paßt zu: Gewürzreis